

Krém jíškový kávový

Kategorie: Doplnky do sladkého

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

50 g Na jíšku: másla

80 g hladké mouky

100 g cukru

0,25 l černé kávy

Na přidání: 100-140 g másla

50 g cukru

Postup

Postup přípravy: 50 g másla rozpustíme v kastrolku, odstavíme, přisypeme mouku a cukr, zamícháme a znovu postavíme na oheň. Jen co se jíška spojí, hned zalijeme 0,25 l černé kávy. Vymícháme v hladkou kaši, a když zhoustne, odstavíme ji. Pak utřeme máslo s cukrem a po lžičkách přidáváme vychladlou jíšku. Třeme, až krém nabude.

Stejně se dělá krém kakaový, vanilkový - používáte vanilkový cukr a špetku roztlučené vanilky, můžeme použít rozpustnou kávu nebo silné cappuccino, dá se udělat jen jíška a zamíchat jemně nasekané ořechy nebo griliáš. Pokud děláte větší množství krému, poměr si musíte přizpůsobit. Tyto krémy se dají zamrazit pro pozdější použití.